

Potensi Sumber Daya Cilacap, harus diolah jadi makanan khas Cilacap

HUMAS CILACAP. Semua potensi dan sumber daya yang ada di Cilacap, mulai sukun, ubi, jagung, hingga muntul, mestinya tidak hanya direbus. Tetapi harus diolah menjadi makanan yang menarik, bergizi, dan enak. Dan diharapkan makanan tersebut, menjadi makanan khas Cilacap.

Hal tersebut disampaikan Bupati Cilacap Tatto Suwanto Pamuji, ketika membuka Lomba Cipta Menu Beragam bergizi, seimbang dan Aman/B2SA, berbasis Potensi Sumber Daya wilayah, di pendopo Wijayakusuma, Selasa (05/12).

Lebih lanjut Bupati mengemukakan, Pemkab Cilacap kedepan akan membuat pusat-pusat kuliner, yang akan menampilkan makanan-makanan khas Cilacap, tentunya dengan waktu yang ditentukan seperti Sunday Moorning atau pada bulan Ramadhan.

Untuk membuka pusat-pusat kuliner tersebut, Pemkab Cilacap siap memberikan permodalan kepada para pedagang, tentunya kepada mereka yang benar-benar siap untuk berjualan. Jangan nantinya sudah diberi modal, tapi tidak untuk jualan, ujar Bupati.

Kepala Dinas Pangan dan Perkebunan Kabupaten Cilacap, Ir. Susilan, Lomba B2SA berbasis Potensi Sumber daya Wilayah dan Lomba makanan khas atau kudapan berbahan Baku Umbi-Umbian tingkat Kabupaten Cilacap bertujuan untuk mensosialisasikan gerakan percepatan panganekaragaman konsumsi pangan yang berbasis sumber daya lokal untuk diolah menjadi pangan alternatif masyarakat, selain beras dan terigu.

Lomba B2SA tingkat Kabupaten Cilacap, diikuti oleh unsur Tim Penggerak PKK Kecamatan se Kabupaten Cilacap dan Gabungan

Organisasi Wanita. Untuk Lomba Cipta Menu diikuti sejumlah 27 peserta dan Lomba kudapan diikuti sejumlah 30 peserta.

Pada Lomba ini, lanjut Susilan, peserta diwajibkan menyusun dan menyajikan menu B2SA dan kudapan, berupa menu makan siang hari pertama untuk keluarga. Menu yang disajikan adalah menu untuk keluarga dan bukan merupakan menu istimewa pada saat lomba. Bahan yang dipergunakan mempunyai kandungan karbohidrat, tetapi diluar beras dan terigu. Dalam lomba pangan lokal peserta diwajibkan menyajikan aneka bubur berbahan baku umbi-umbian, ujar Susilan.

Tim juri lomba tersebut berasal dari Dinas Kesehatan, Dinas Pemuda Olahraga dan Pariwisata, Tim Penggerak PKK Kabupaten Cilacap dan unsur Persatuan Hotel Restoran Indonesia/PHRI Cilacap.

Kreteria penilaian meliputi keseimbangan menu keluarga sesuai porsi, keanekaragaman jenis bahan pangan, kreatifitas, cita rasa, penampilan hasil olahan, keamanan pangan, penyajian dan aplikasi.

Pada kesempatan tersebut, Bupati menyerahkan piagam penghargaan kepada Kelompok Wanita tani Sri Rahayu desa Jetis Nusawungu yang telah meraih Juara I Lomba Adhikarya Pangan Nusantara tingkat Provinsi Jawa Tengah, dan penyerahan piagam penghargaan kepada Kelompok wanita tani dalam lomba Pemanfaatan Pekarangan. (hromly)